

DENOMINATION	<b>PREPARATION POUR CAKE SAVEUR BACON OLIVE</b>  En cas hypocalorique (cake) appauvri en glucides et riche en protéines, dont la valeur énergétique est de 108 kcal
INGREDIENTS	Protéines de lait (émulsifiant: lécithine de tournesol), blanc et jaune d'oeuf en poudre, protéines de soja (émulsifiant : lécithine de soja), fibre de blé, amidon transformé, luten de blé, arômes (contient: blé, orge, céleri) et arôme de fumée, morceaux de viande de porc déshydratée : viande de porc cuisinée (porc, sel, conservateur : nitrite de sodium, correcteur d'acidité : acide citrique) (4.5%), dextrine de blé, sel, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (contient: blé), vitamines (C, B3, E, B5, B6, B2, B1, A, B9, B8, B12), maltodextrine, persil, colorant: bêta-carotène.
MODE D'EMPLOI	Mélanger la poudre avec 75 ml d'eau au fouet ou au shaker. Verser dans un moule individuel (en silicone) et faire cuire au four à micro-ondes à 800W durant 1 minute 30.
ALLERGENES	gluten (blé, orge), oeuf, lait, soja, céleri.

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 grs	Par portion soit 32 grs
Energie kJ	1507,0	454,0
kcal	358,0	108,0
protéines en gr	53,0	17,0
lipides en gr	6,5	2,1
glucides en gr	15,0	4,8
dont sucres en gr	2,0	0,6
fibres en gr	12,0	3,8
Sel en gr	4,0	1,3
potassium en mg		